Bedienungsanleitung

BACKOFEN

NL DE

Nederlands, 1 **Deutsch, 13**

FZ100P.1
FZ100P.1 IX

Inhaltsverzeichnis

Installation, 14-15
Aufstellung
Elektroanschluss
Typenschild

Beschreibung des Gerätes, 16
Geräteansicht
Bedienfeld

Inbetriebsetzung und Gebrauch, 17
Einstellung von Uhr und Kurzzeitwecker
Inbetriebsetzung des Backofens
Sperre der Bedienelemente
DEMO-Modus

Programme, 18-20
Garprogramme
Programmierung des Garvorgangs
Praktische Back-/Brathinweise
Back-/Brattabelle

Vorsichtsmaßregeln und Hinweise, 21
Allgemeine Sicherheit
Entsorgung
Energie sparen und Umwelt schonen

Reinigung und Pflege, 22-23
Abschalten Ihres Gerätes vom Stromnetz
Reinigung des Gerätes
Reinigung der Tür
Lampenaustausch
Automatische Reinigung FAST CLEAN

Kundendienst, 24

ARISTON

Installation

DE

! Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung bitte sorgfältig auf, damit sie jederzeit zu Rate ziehen können. Sorgen Sie dafür, dass sie im Falle eines Verkaufs, eines Umzugs oder einer Übergabe an einen anderen Benutzer das Gerät stets begleitet, damit auch der Nachbesitzer die Möglichkeit hat, darin nachschlagen zu können.

! Lesen Sie bitte folgende Hinweise aufmerksam durch, sie liefern wichtige Informationen hinsichtlich der Installation, dem Gebrauch und der Sicherheit.

Aufstellung

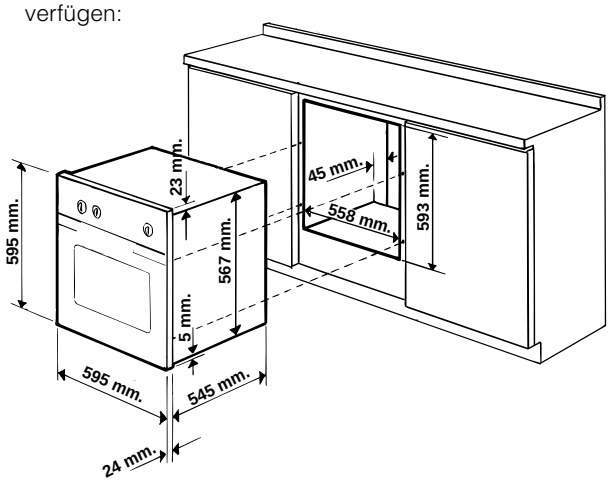
! Verpackungsmaterial ist kein Spielzeug für Kinder. Es ist entsprechend den Vorschriften bezüglich der getrennten Müllsammlung zu entsorgen (*siehe Vorsichtsmaßregeln und Hinweise*).

! Die Installation ist gemäß den vorliegenden Anweisungen und von Fachpersonal durchzuführen. Jede unsachgemäße Installation kann Menschen und Tiere gefährden oder Sachschaden verursachen.

Einbau

Um eine einwandfreie Betriebsweise des Gerätes zu gewährleisten, muss der Umbauschrank folgende Eigenschaften aufweisen:

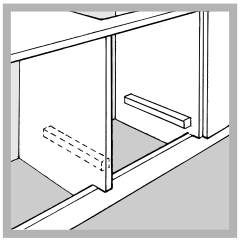
- Die an den Backofen angrenzenden Schrankwände müssen aus hitzebeständigem Material gefertigt sein.
- Bei Möbeln aus Furnierholz muss der verwendete Leim einer Temperatur von 100°C standhalten.
- Für den Einbau des Backofens in einen **Unterschrank** (*siehe Abbildung*) oder in einen **Hochschrank**, muss das entsprechende Möbel über folgende Abmessungen verfügen:

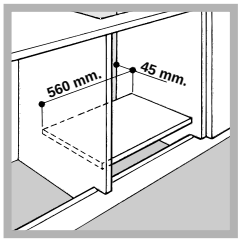


! Nach dem Einbau des Gerätes muss eine Berührung mit den Elektroteilen ausgeschlossen sein.
Die auf dem Typenschild enthaltenen Verbrauchsangaben wurden bei dieser Art der Installation ermittelt.

Belüftung

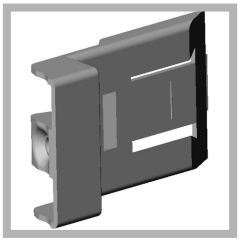
Um eine einwandfreie Belüftung zu gewährleisten, muss die Rückwand des Schrankumbaus abgenommen werden. Der Backofen sollte möglichst so installiert werden, dass er auf zwei Holzleisten oder aber auf einer durchgehenden Fläche aufliegt, die über einen Ausschnitt von mindestens 45 x 560 mm verfügt (*siehe Abbildungen*).



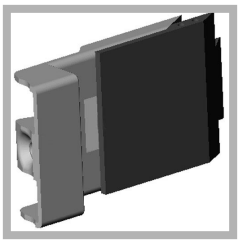


Zentrierung und Befestigung

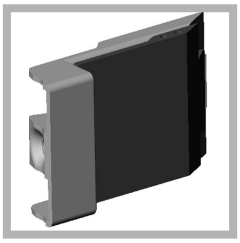
Bringen Sie die 4 seitlich am Backofen befindlichen Klampen mit den 4 Löchern des Rahmens in Übereinstimmung. Achten Sie dabei darauf, dass bei einer Stärke der Umbauschrankwand von:



20 mm: der bewegliche Teil der Klampe abgenommen wird (*siehe Abbildung*);



18 mm: die erste, werkseitig bereits angebrachte Rille genutzt wird (*siehe Abbildung*);



16 mm: die zweite Rille genutzt wird (*siehe Abbildung*).

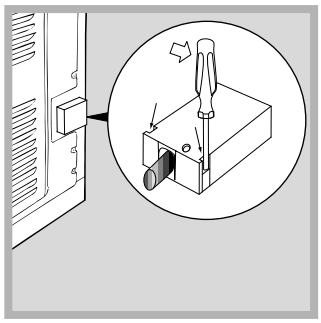
Zur Befestigung des Gerätes am Möbel: Öffnen Sie die Backofentür und schrauben Sie die 4 Holzschrauben in die 4 im Backofenrahmen vorgesehenen Löcher ein.

! Alle zum Schutz dienenden Teile müssen so befestigt werden, dass ein Entfernen derselben ohne Zuhilfenahme eines Werkzeugs nicht möglich ist.

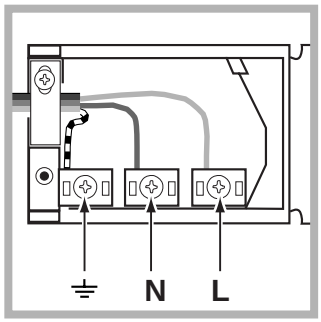
Elektroanschluss

! Die mit einem Dreileiterkabel ausgerüsteten Backöfen sind für den Betrieb mit Wechselstrom bei der auf dem Typenschild (befindlich auf dem Gerät) angegebenen Spannung und Frequenz ausgelegt (*siehe unten*).

Anschluss des Netzkabels



1. Öffnen Sie das Klemmengehäuse, indem Sie unter Zuhilfenahme eines Schraubenziehers die seitlichen Zungen des Klemmengehäusedeckels anheben. Ziehen Sie den Deckel ab (*siehe Abbildung*).



2. Installation des Netzkabels: Schrauben Sie die Schraube der Kabelklemme sowie die drei Schrauben der Kontakte L-N-⏚ heraus. Befestigen Sie die Drähte dann unter Beachtung der entsprechenden Farben unter den Schraubenköpfen: Blau (N), Braun (L), Gelb/Grün ⏚ (*siehe Abbildung*).

3. Befestigen Sie das Kabel in der entsprechenden Kabelklemme.
4. Schließen Sie den Deckel des Klemmengehäuses.

Anschluss des Versorgungskabels an das Stromnetz

Versehen Sie das Kabel mit einem Normstecker für die auf dem Typenschild angegebene Belastung (*siehe nebenstehende Tabelle*).
Wird das Gerät direkt an das Stromnetz angeschlossen, ist zwischen Stromnetz und Gerät ein allpoliger, der Last und den einschlägigen Vorschriften entsprechender Schalter mit einer Mindestöffnung der Kontakte von 3 mm zwischenzuschalten. (Der Erdleiter darf vom Schalter nicht unterbrochen werden.) Das Versorgungskabel muss so verlegt werden, dass es an keiner Stelle einer Temperatur ausgesetzt wird, die 50°C über der Raumtemperatur liegt.

! Der Installateur ist für den ordnungsgemäßen elektrischen Anschluss sowie die Einhaltung der Sicherheitsvorschriften verantwortlich.

Vor dem Anschluss stellen Sie bitte sicher, dass:

- die Steckdose geerdet ist und den gesetzlichen Bestimmungen entspricht;
- die Steckdose für die maximale Leistungsbelastung des Gerätes ausgelegt ist, die auf dem Typenschild angegeben ist (*siehe unten*);
- die Versorgungsspannung im Bereich der auf dem Typenschild angegebenen Werte liegt (*siehe unten*);
- die Steckdose mit dem Gerätestecker kompatibel ist. Sollte dies nicht der Fall sein, wechseln Sie bitte die Steckdose oder den Stecker aus; verwenden Sie keine Verlängerungen und Mehrfachsteckdosen.

! Elektrokabel und Steckdose müssen bei installiertem Gerät leicht zugänglich sein.

! Das Kabel darf nicht gebogen oder eingeklemmt werden.

! Das Kabel muss regelmäßig kontrolliert werden und darf nur durch autorisiertes Fachpersonal ausgetauscht werden (*siehe Kundendienst*).

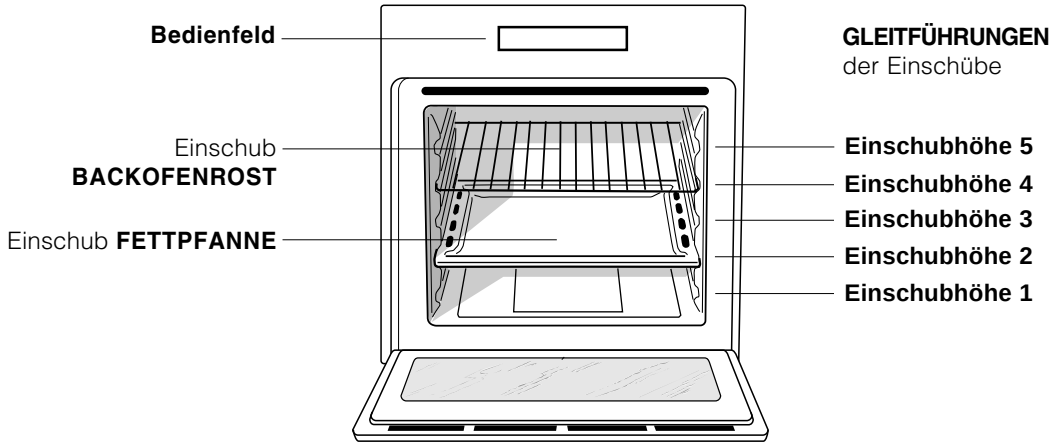
! Der Hersteller lehnt jede Verantwortung ab, falls diese Vorschriften nicht eingehalten werden sollten.

TYPENSCHILD	
Abmessungen	Breite 43,5 cm Höhe 32 cm Tiefe 41,5 cm
Nutzvolumen	Liter 58
Elektrischer Anschluss	Spannung 230-240V ~ 50Hz / maximale Leistungsaufnahme 2800W
ENERGIE-ETIKETT	Richtlinie 2002/40/EG über die Etikettierung von Elektrobacköfen. Norm EN 50304 Energieverbrauch Natürliche Konvektion – Heizfunktion: Traditionell; Deklarierte Energieverbrauchsklasse Erzwungene Konvektion - Heizfunktion: Backen
CE	Dieses Gerät entspricht den folgenden EG-Richtlinien: 73/23/EWG vom 19.02.73 (Niederspannung) und nachfolgenden Änderungen - 89/336/EWG vom 03.05.89 (elektromagnetische Verträglichkeit) und nachfolgenden Änderungen - 93/68/EWG vom 22.07.93 und nachfolgenden Änderungen

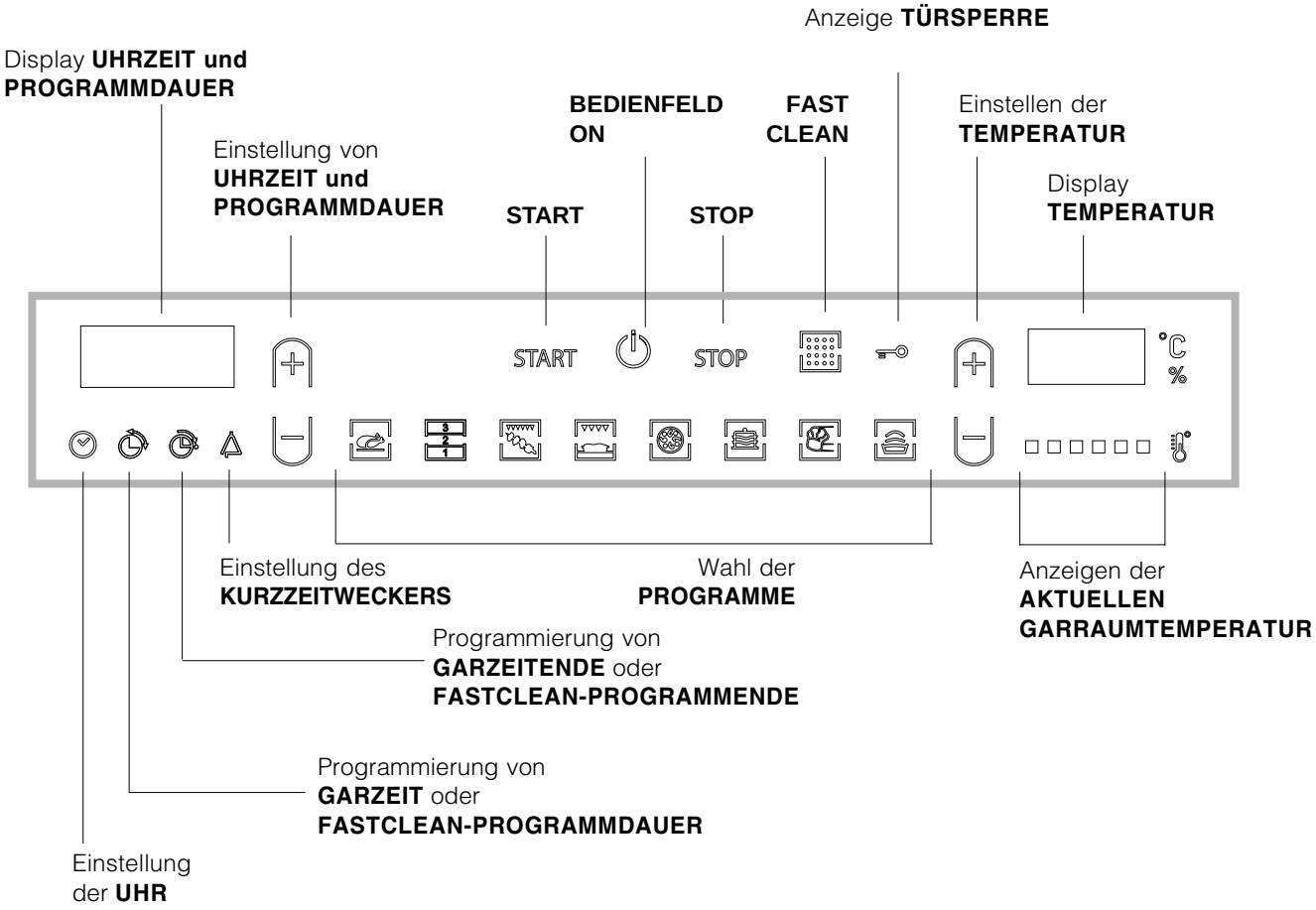
Beschreibung des Gerätes

DE

Geräteansicht



Bedienfeld



Inbetriebsetzung und Gebrauch

ARISTON

DE

! Bei erstmaliger Inbetriebnahme sollte der leere Backofen für etwa eine Stunde bei Höchsttemperatur und geschlossener Backofentür in Betrieb genommen werden. Schalten Sie das Gerät dann aus, öffnen Sie die Backofentür und lüften Sie die Küche. Der bei diesem Vorgang entstehende Geruch wird durch das Verdunsten der zum Schutz des Backofens aufgetragenen Stoffe verursacht.

! Die Funktionen “Sperre der Bedienelemente” und “DEMO-Modus” können auch bei ausgeschaltetem Bedienfeld aktiviert/deaktiviert werden.

Sperre der Bedienelemente

Um die Backofen-Bedienelemente zu sperren drücken Sie für 5 Sekunden gleichzeitig auf und . Es ertönt ein akustisches Signal und auf dem Display TEMPERATUR erscheint die Anzeige “r-0”.
Durch erneutes Drücken werden die Bedienelemente wieder freigegeben. Das Symbol “STOP” bleibt immer aktiviert.

Demo-Modus

Der Backofen kann auch im Vorführmodus (DEMO) in Betrieb gesetzt werden: Während dieser Betriebsweise werden sämtliche Heizelemente deaktiviert, die Bedienelemente bleiben jedoch einsatzfähig.
Zur Aktivierung der DEMO-Betriebsweise drücken Sie gleichzeitig auf , , und . Es ertönt ein akustisches Signal und auf den beiden Displays erscheint die Anzeige “demo” “on”. Durch erneutes Drücken dieser Symbole wird diese Betriebsweise wieder ausgeschaltet: Es ertönt ein akustisches Signal und auf den Displays erscheint die Anzeige “demo” “off”.

Einstellung von Uhr und Kurzzeitwecker

Nach dem Netzanschluss oder nach einem Stromausfall blinkt das Symbol .
Zur Einstellung der Stunde:

1. Drücken Sie auf .
2. Stellen Sie mittels der Tasten “+” und “-” (linke Displayseite) die Stunden ein.
3. Drücken Sie erneut auf .
4. Stellen Sie mittels der Tasten “+” und “-” (linke Displayseite) die Minuten ein.

Um eventuelle Änderungen anzubringen schalten Sie das Bedienfeld ein. Drücken Sie hierzu auf ; drücken Sie daraufhin auf und gehen Sie nun in oben angegebener Weise vor.

Der Kurzzeitwecker ist eine Minutenuhr: Nach Ablauf der Zeit ertönt ein akustisches Signal, das nach einer Minute oder durch Drücken auf ein beliebiges aktiviertes Symbol verstummt.

Zur Einstellung des Kurzzeitweckers drücken Sie auf und befolgen Sie die zur Einstellung der Uhr beschriebene Vorgehensweise. Das Symbol zeigt an, dass der Kurzzeitwecker aktiviert wurde.

! Der Kurzzeitwecker steuert nicht das Ein- und Ausschalten des Backofens.

Inbetriebsetzung des Backofens

1. Schalten Sie das Bedienfeld durch Druck auf ein.
2. Drücken Sie auf das Symbol der von Ihnen gewünschten Garfunktion. Auf dem Display wird die Garzeit und die dem Garprogramm zugeordnete Temperatur angezeigt.
3. Drücken Sie auf “START”.
4. Der Backofen schaltet auf Vorheizen; die Leuchten der aktuellen Garraumtemperatur schalten auf Rot. Die Temperatur kann durch Drücken der “+” und “-” Tasten (rechte Seite des Displays) geändert werden.
3. Ein akustisches Signal und das Aufleuchten sämtlicher Anzeigen der aktuellen Garraumtemperatur zeigen an, dass die Vorheizphase abgeschlossen ist. Geben Sie die zu garenden Speisen in den Backofen.
4. Während des Garvorgangs sind folgende Einstellungen jederzeit möglich:
- die Änderung der Temperatur durch Drücken der “+” und “-” Tasten (rechte Seite des Displays);
- die Programmierung der Garzeit (*siehe Programme*);
- ein Unterbrechen des Garvorgangs durch Betätigen der Taste “STOP”.
5. Nach zwei Stunden schaltet sich der Backofen automatisch aus. Diese Zeit ist aus Sicherheitsgründen bei allen Garprogrammen voreingestellt.
Die Garzeit kann verändert werden (*siehe Programme*).
6. Für den Fall eines Stromausfalls ist das Gerät mit einem System ausgestattet, welches das Programm wieder an dem Punkt aufnimmt, an dem es unterbrochen wurde. Noch auszuführende, vorprogrammierte Vorgänge hingegen werden bei Rückkehr der Stromversorgung nicht wiederhergestellt und müssen neu programmiert werden.

! Bei den Programmen FAST COOKING und BARBECUE ist keine Vorheizphase vorgesehen.
! Stellen Sie niemals Kochgeschirr auf dem Backofenboden ab, da dadurch das Email beschädigt werden könnte.
! Stellen Sie Ihr Kochgeschirr stets auf den mit dem Gerät gelieferten Backofenrost.

Kühlluftgebläse
Um die Temperaturen an den äußeren Teilen des Backofens abzusenken, wird mit Hilfe eines Kühlluftgebläses ein Luftstrahl erzeugt, der zwischen dem Bedienfeld und der Backofentür austritt. Bei dem Programm FAST COOKING schaltet sich das Gebläse automatisch zehn Minuten nach dem Start ein. Bei dem Programm BACKEN setzt es sich nur bei bereits heißem Backofen in Betrieb. Zu Beginn des Programms FAST CLEAN verfügt das Gebläse über eine niedrige Geschwindigkeit.
! Nach Abschluss des Garvorgangs bleibt das Gebläse solange in Betrieb, bis der Backofen ausreichend abgekühlt ist.

Backofenlicht
Bei ausgeschaltetem Backofen kann das Backofenlicht jederzeit durch Öffnen der Backofentür eingeschaltet werden.

Programme

DE

Garprogramme

! Für alle Programme ist eine Gartemperatur voreingestellt. Diese kann von Hand auf einen beliebigen Wert zwischen 40°C und 250°C verändert werden.
Bei dem Programm BARBECUE ist der voreingestellte Wert eine in % angegebene Leistungsstufe. Auch diese lässt sich manuell verändern.

Programm **TRADITIONELL**
Es setzen sich die beiden Heizelemente, das untere und das obere, in Betrieb. Bei dieser Garart verwenden Sie bitte nur eine Einschubhöhe: Bei gleichzeitigem Garen bzw. Backen auf mehreren Ebenen ist keine gleichmäßige Hitzeverteilung gewährleistet.

Programm **MULTI-COOKING**
Es schalten sich alle Heizelemente (oberes, unteres und rundes Heizelement) ein, und das Gebläse wird in Betrieb genommen. Da die Hitze im gesamten Backofen konstant ist, werden die Speisen sehr gleichmäßig gegart und gebräunt. Es kann auf maximal zwei Einschubhöhen gleichzeitig gegart werden.

Programm **BARBECUE**
Das obere Heizelement schaltet sich ein, und der Bratspieß (falls vorhanden) wird in Betrieb gesetzt. Durch Betätigen der Tasten "+" und "-" (rechte Seite des Displays), werden auf dem Display TEMPERATUR die einstellbaren Leistungswerte angezeigt, die von 50% bis 100% reichen Die sehr hohe Temperatur und die direkt auf das Grillgut gerichtete Hitze empfiehlt sich für Lebensmittel, die zur optimalen Garung einer hohen Temperatur auf der Oberseite bedürfen. Garen Sie bei geschlossener Backofentür.

Programm **GRATIN**
Das obere Heizelement schaltet sich ein, und das Gebläse sowie der Bratspieß (falls vorhanden) werden in Betrieb gesetzt. Zusätzlich zu der einseitigen Strahlungshitze zirkuliert Heißluft im Innern des Backofens.
Hierdurch wird ein Verbrennen der Speisenoberflächen verhindert, und die Hitze dringt tiefer in die Speisen ein. Garen Sie bei geschlossener Backofentür.

Programm **PIZZA**
Das untere und das runde Heizelement schalten sich ein und das Gebläse wird in Betrieb genommen. Durch diese Kombination wird der Backofen mit einer hauptsächlich von unten aufsteigenden starken Hitzezufuhr sehr schnell erhitzt. Wird auf mehreren Einschubhöhen gleichzeitig gegart, sind die Positionen der Einschübe nach der Hälfte des Garvorgangs gegeneinander auszutauschen.

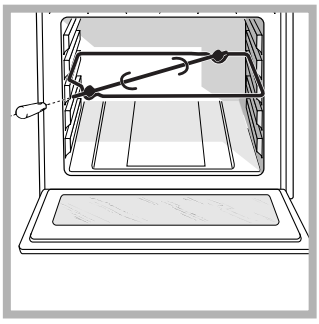
Programm **BACKEN**
Das hintere Heizelement schaltet sich ein, und das Gebläse wird in Betrieb genommen, wodurch eine äußerst schonende, im Backofen gleichmäßig verteilte Wärme gewährleistet wird. Dieses Programm eignet sich zum Garen empfindlicher Speisen (z.B. zum Backen von Hefeteigen) sowie zur Zubereitung von Kleingebäck auf drei Ebenen gleichzeitig.

Programm **FAST COOKING**
Es schalten sich die Heizelemente ein und es setzt sich das Gebläse in Betrieb, so dass eine konstant gehaltene und gleichmäßig verteilte Heißluft im Backofen vorhanden ist.
Bei diesem Programm ist kein Vorheizen nötig. Es eignet sich besonders zum schnellen Garen von Fertiggerichten (tiefgekühlt oder auch nicht). Optimale Resultate werden bei Verwendung von nur einer Einschubhöhe erzielt.

Programm **GÄREN**
Der Backofen erreicht und hält eine Temperatur von 40°C bei, die nicht geändert werden kann. Dieses Programm ist ideal, um Hefeteige optimal aufgehen zu lassen.

Programm **FAST CLEAN**
Dieses Programm dient der automatischen und vollständigen Reinigung des Backofens mittels Pyrolyse (*siehe Reinigung und Pflege*).

Drehspieß (nur bei einigen Modellen)



Zur Inbetriebnahme des Drehspießes (*siehe Abbildung*) verfahren Sie wie folgt:

1. Schieben Sie die Fettpfanne auf Einschubhöhe 1 ein;
2. Schieben Sie die Drehspießhalterung auf Einschubhöhe 3 ein und stecken Sie den Spieß in die entsprechende Öffnung in der Backofenrückwand;
3. setzen Sie den Drehspieß durch Wahl der Symbole oder in Betrieb;

! Ist das Programm eingeschaltet, stoppt der Drehspieß, wenn die Tür geöffnet wird.

Programmierung des Garvorgangs

! Die Programmierung ist nur nach Auswahl eines Garprogramms möglich.

Programmierung der Programmdauer

Drücken Sie auf und verfahren Sie daraufhin wie folgt:
1. Stellen Sie die Programmdauer mittels der Tasten "+" und "-" (linke Seite des Displays) ein.
2. Drücken Sie auf , um die Einstellung zu speichern.
3. Drücken Sie auf "START", um die Programmierung zu aktivieren.
4. Nach Ablauf der Zeit erscheint auf dem Display TEMPERATUR die Anzeige END und es ertönt ein akustisches Signal.

- Beispiel: Es ist 9:00 Uhr und es wird eine Programmdauer von 1 Std. und 15 Min. programmiert. Das Programm stoppt automatisch um 10:15 Uhr.

Programmierung eines Garvorgangs mit verzögertem Start

1. Drücken Sie auf und befolgen Sie die für die Programmdauer beschriebenen Schritte von 1 bis 4.
2. Drücken Sie dann auf und stellen Sie über die Tasten "+" und "-" (linke Displayseite) die als Programmende vorgesehene Uhrzeit ein.
3. Drücken Sie auf , um die Einstellung zu speichern.
4. Drücken Sie auf "START", um die Programmierung zu aktivieren.
5. Nach Ablauf der Zeit erscheint auf dem Display TEMPERATUR die Anzeige END und es ertönt ein akustisches Signal.

- Beispiel: Es ist 9:00 und es wird eine Dauer von 1 Std. und 15 Min. sowie das Programmende für 12:30 Uhr vorprogrammiert. Das Programm startet also automatisch um 11:15 Uhr.

Die Symbole und schalten auf Blinklicht, als Zeichen dafür, dass eine Programmierung durchgeführt worden ist. Auf dem Display UHRZEIT und PROGRAMMDAUER wird abwechselnd die als Garende programmierte Uhrzeit und die Garzeit (Dauer) eingeblendet.
Um eine Programmierung zu löschen drücken Sie auf "STOP".

! Bei der Wahl eines Garvorgangs wird das Symbol , jedoch nicht das Symbol aktiviert. Wird eine Garzeit eingestellt, wird das Symbol aktiviert, worauf ein Garvorgang mit verzögertem Start programmiert werden kann.

Praktische Back-/Brathinweise

! Verwenden Sie beim Heißluftgaren nicht die Einschubhöhen 1 und 5: Sie sind der Heißluft zu direkt ausgesetzt, wodurch empfindliche Gerichte leicht verbrennen könnten.

! Setzen Sie beim Garen mit den Programmen BARBECUE und GRATIN – vor allem bei Verwendung des Bratspießes – die Fettpfanne zum Auffangen von abtropfendem Fett oder Fleischsaft auf Einschubhöhe 1 ein.

MULTI-COOKING

- Verwenden Sie bitte die Einschubhöhen 2 und 4, wobei die 2. Ebene für die Speisen verwendet werden sollte, die mehr Hitze verlangen.

- Setzen Sie die Fettpfanne in die untere und den Grillrost in die obere Führung ein.

BARBECUE

- Schieben Sie den Grillrost in die Position 3 oder 4 ein und geben Sie die zu garenden Speisen in die Mitte des Grillrostes.

- Es empfiehlt sich, die höchste Energiestufe zu verwenden. Im Übrigen ist es bei dieser Funktion völlig normal, dass das obere Heizelement nicht ständig rot glüht: Es wird durch einen Thermostaten gesteuert.

PIZZA

- Verwenden Sie eine Leichtmetallform und stellen Sie diese direkt auf den Rost.
  Bei Verwendung der Fettpfanne wird die Garzeit verlängert, und man wird kaum eine knusprige Pizza erhalten.

- Bei reich belegten Pizzas ist es ratsam, den Mozzarella erst nach Verstreichen der halben Backzeit hinzuzugeben.

Back-/Brattabelle

Programme	Speisen	Gew. (kg)	Einschubhöhe	Vorheizzeit (Minuten)	Empfohlene Temperatur	Garzeit (Minuten)
Traditionell	Ente	1	3	15	200	65-75
	Kalbs- oder Rinderbraten	1	3	15	200	70-75
	Schweinebraten	1	3	15	200	70-80
	Gebäck	-	3	15	180	15-20
	Torten	1	3	15	180	30-35
Multi-Cooking	Pizza (auf 2 Ebenen)	1	2 und 4	15	230	15-20
	Lasagne	1	3	10	180	30-35
	Lamm	1	2	10	180	40-45
	Brathähnchen + Kartoffeln	1+1	2 und 4	15	200	60-70
	Makrelen	1	2	10	180	30-35
	Plum Cake	1	2	10	170	40-50
	Windbeutel (auf 2 Ebenen)	0.5	2 und 4	10	190	20-25
	Gebäck (auf 2 Ebenen)	0.5	2 und 4	10	180	10-15
	Biskuitböden (auf 1 Ebene)	0.5	2	10	170	15-20
	Biskuitböden (auf 2 Ebenen)	1	2 und 4	10	170	20-25
	Quiche	1.5	3	15	200	25-30
Barbecue	Seezungen und Tintenfische	0.7	4	-	100%	10-12
	Tintenfisch- und Krebsspieße	0.6	4	-	100%	8-10
	Tintenfische	0.6	4	-	100%	10-15
	Kabeljaufilet	0.8	4	-	100%	10-15
	Gegrillte Gemüse	0.4	3 oder 4	-	100%	15-20
	Kalbsteaks	0.8	4	-	100%	15-20
	Bratwürste	0.6	4	-	100%	15-20
	Hamburger	0.6	4	-	100%	10-12
	Makrelen	1	4	-	100%	15-20
	Toast (oder getoastetes Brot)	4-6 Stck.	4	-	100%	3-5
	Mit Bratspieß (falls vorhanden)					
	Kalbfleisch am Spieß	1.0	-	-	100%	80-90
	Hähnchen am Spieß	1.5	-	-	100%	70-80
	Lamm am Spieß	1.0	-	-	100%	70-80
Gratin	Gegrilltes Hähnchen	1.5	2	10	200	55-60
	Tintenfische	1.5	2	10	200	30-35
	Mit Bratspieß (falls vorhanden)					
	Kalbfleisch am Spieß	1.5	-	10	200	70-80
	Lamm am Spieß	1.5	-	10	200	70-80
	Hähnchen (am Spieß) +	1.5	-	10	200	70-75
	Röstkartoffeln (auf der Fettpfanne)	-	2	10	200	70-75
Pizza	Pizza	0.5	3	15	220	15-20
	Kalbs- oder Rinderbraten	1	2	10	220	25-30
	Hähnchen	1	2 oder 3	10	180	60-70
Backen	Torten	0.5	3	15	180	20-30
	Obstkuchen	1	2 oder 3	15	180	40-45
	Plum Cake	0.7	3	15	180	40-50
	Biskuitböden	0.5	3	15	160	25-30
	Gefüllte Crêpes (auf 2 Ebenen)	1.2	2 und 4	15	200	30-35
	Kleingebäck (auf 2 Ebenen)	0.6	2 und 4	15	190	20-25
	Mit Käse gefülltes Blätterteiggebäck (auf 2 Ebenen)	0.4	2 und 4	15	210	15-20
	Windbeutel (auf 3 Ebenen)	0.7	1 und 3 und 5	15	80	20-25
	Gebäck (auf 3 Ebenen)	0.7	1 und 3 und 5	15	180	20-25
	Baisers (auf 3 Ebenen)	0.5	1 und 3 und 5	15	90	180
Fast Cooking (Intensivbacken)	**Tiefkühlgerichte**					
	Pizza	0.3	2	-	250	12
	Zucchini und Krebse überbacken	0.4	2	-	200	20
	Quiche	0.5	2	-	220	30-35
	Gefüllte Teigwaren	0.3	2	-	200	25
	Lasagne	0.5	2	-	200	35
	Goldgelbe Brotlaibe	0.4	2	-	180	25-30
	Hühnchen	0.4	2	-	220	15-20
	Fertiggerichte					
	Geflügel	0.4	2	-	200	20-25
	Frische Fertiggerichte					
	Gebäck	0.3	2	-	200	15-18
	Plum Cake	0.6	2	-	180	45
	Mit Käse gefülltes Blätterteiggebäck	0.2	2	-	210	10-12
Gären	Hefeteig gehen lassen (Brioche, Brot, süße Kuchen, Croissants usw.)					

Vorsichtsmaßregeln und Hinweise

ARISTON

DE

! Das Gerät wurde entsprechend den strengsten internationalen Sicherheitsvorschriften entworfen und gebaut. Nachstehende Hinweise werden aus Sicherheitsgründen geliefert und sollten aufmerksam gelesen werden.

Allgemeine Sicherheit

- Dieses Gerät ist für den nicht professionellen Einsatz im privaten Haushalt bestimmt.
- Das Gerät darf nicht im Freien aufgestellt werden, auch nicht, wenn es sich um einen geschützten Platz handelt. Es ist gefährlich, das Gerät Gewittern und Unwettern auszusetzen.
- Benutzen Sie zum Verschieben des Gerätes stets die sich seitlich am Backofen befindlichen Gerätegriffe.
- Berühren Sie das Gerät nicht mit nassen oder feuchten Händen oder Füßen und auch nicht, wenn Sie barfuß sind.
- Das Gerät darf nur von Erwachsenen und gemäß den Hinweisen der vorliegenden Bedienungsanleitung zur Zubereitung von Lebensmitteln verwendet werden.
- **Während das Gerät in Betrieb ist, können die Heizelemente und einige Stellen an der Ofentür sehr heiß werden. Berühren Sie sie nicht und halten Sie Kinder vom Ofen fern.**
- Vermeiden Sie, dass die Stromkabel anderer Elektrogeräte in Kontakt mit heißen Backofenteilen gelangen.
- Die zur Belüftung und Wärmeableitung vorgesehenen Öffnungen dürfen nicht zugestellt bzw. abgedeckt werden.
- Fassen Sie den Griff zur Türöffnung stets in der Mitte an. An den Seiten könnte er heiß sein.
- Verwenden Sie stets Backofenhandschuhe .
- Kleiden Sie den Boden des Backofens nicht mit Aluminiumfolie aus.
- Legen Sie keine entzündbaren Materialien in den Backofen: Sie könnten sich entzünden, wenn sich das Gerät versehentlich einschaltet.
- Ziehen Sie den Gerätestecker nicht am Kabel aus der Steckdose, sondern nur am Stecker selbst.
- Ziehen Sie vor der Reinigung oder Wartungsarbeiten stets den Stecker aus der Steckdose.
- Bei etwaigen Störungen versuchen Sie bitte nicht, Innenteile selbst zu reparieren. Kontaktieren Sie den Kundendienst (*siehe Kundendienst*).
- Stellen Sie bitte keine schweren Gegenstände auf der geöffneten Backofentür ab.

Entsorgung

- Entsorgung des Verpackungsmaterials: Befolgen Sie die lokalen Vorschriften; Verpackungsmaterial kann wiederverwertet werden.
- Entsorgung des Altgerätes: Wenden Sie sich diesbezüglich bitte an die zuständige örtliche Einrichtung.
- Machen Sie das Altgerät vor der Verschrottung unbrauchbar, indem Sie das Stromkabel durchschneiden.

Energie sparen und Umwelt schonen

- Für einen sparsamen Energieverbrauch verwenden Sie den Backofen - insbesondere für die Pyrolyse-Selbstreinigung - in den Stunden zwischen dem späten Nachmittag und dem frühen Morgen. Mit Hilfe der Programmvorwahl, vor allem dem „Garvorgang mit verzögertem Start“ (*siehe Programme*) und der „Selbstreinigung mit verzögertem Start“ (*siehe Reinigung und Pflege*) können Sie die Benutzung Ihres Backofens in diesem Sinne programmieren.
- Es empfiehlt sich, das Garprogramm GRATIN stets bei geschlossener Backofentür zu verwenden: Dadurch erzielen Sie nicht nur optimale Ergebnisse, sondern sparen auch Energie (ca. 10%).
- Halten Sie die Dichtungen sauber und in einem einwandfreien Zustand, so dass sie gut an der Tür anliegen und keine Wärmeverluste verursachen.

Reinigung und Pflege

DE

Abschalten Ihres Gerätes vom Stromnetz

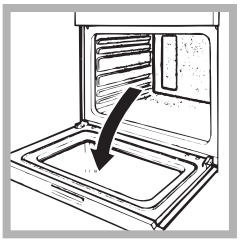
Vor jeder Reinigung und Pflege ist das Gerät vom Stromnetz zu trennen.

Reinigung des Gerätes

- Die emaillierten oder aus Edelstahl gefertigten Außenteile des Gerätes sowie die Gummidichtungen können mit einem mit lauwarmem Wasser und einem neutralen Reinigungsmittel getränkten Schwamm gereinigt werden. Sollten die Flecken nur schwer zu entfernen sein, verwenden Sie spezielle Reinigungsmittel. Es ist ratsam, die Teile nach der Reinigung gut nachzuspülen und trockenzureiben. Benutzen Sie auf keinen Fall Scheuermittel oder sonstige scharfe Reiniger.
- Der Backofen sollte möglichst nach jedem Gebrauch, solange er noch leicht warm ist, gereinigt werden. Verwenden Sie hierzu warmes Wasser und ein Reinigungmittel, spülen Sie mit Wasser nach und reiben Sie den Backofen mit einem weichen Tuch trocken. Vermeiden Sie Scheuermittel.
- Das Zubehör lässt sich wie normales Geschirr reinigen (auch im Geschirrspüler).

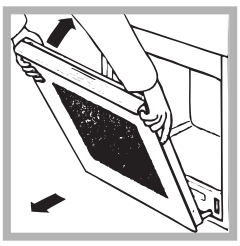
Reinigung der Tür

Reinigen Sie das Glas der Backofentür mit einem milden Reiniger und einem nicht scheuernden Schwamm. Trocknen Sie es anschließend mit einem weichen Tuch. Um den Backofen mühelos gründlich reinigen zu können, kann die Backofentür abgenommen werden:



1. Öffnen Sie die Tür ganz (*siehe Abbildung*);

2. klappen Sie die seitlich an den beiden Scharnieren befindlichen Hebel hoch und drehen Sie diese (*siehe Abbildung*);



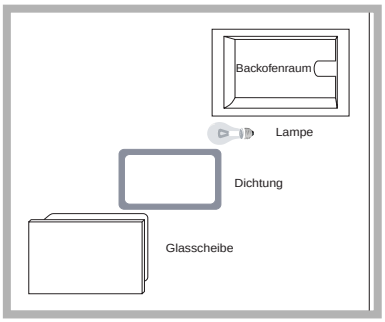
3. fassen Sie die Tür an den beiden äußeren Seiten und schließen Sie sie langsam, jedoch nicht ganz. Ziehen Sie die Tür dann zu sich hin aus ihrer Lagerung heraus (*siehe Abbildung*). In umgekehrter Reihenfolge wird die Backofentür wieder angebracht.

Überprüfung der Dichtungen

Kontrollieren Sie in regelmäßigen Abständen den Zustand der Dichtung rund um die Backofentür. Wenden Sie sich im Falle einer Beschädigung dieser Dichtung an Ihre nächstgelegene Kundendienststelle (*siehe Kundendienst*). Es empfiehlt sich, den Backofen bis zur erfolgten Reparatur nicht in Gebrauch zu nehmen.

Lampenaustausch

Verfahren Sie zum Austausch der Backofenlampe wie folgt:



1. Nehmen Sie die Glasabdeckung ab; verwenden Sie hierzu einen Schraubenzieher.
2. Schrauben Sie die Lampe heraus und ersetzen Sie sie durch eine neue Lampe desselben Typs: Leistung 15 W, Sockel E 14.
Bringen Sie die Abdeckung wieder an. Achten Sie hierbei darauf, dass die Dichtung ordnungsgemäß eingelegt wird (*siehe Abbildung*).

Automatische Reinigung FAST CLEAN

Bei dem Programm FAST CLEAN werden im Backofeninneren Temperaturen von bis zu 500°C erzielt und es wird der Pyrolyse-Selbstreinigungsvorgang durchgeführt, während dessen zurückgebliebene Speisereste verkohlt werden. Der Schmutz wird regelrecht verascht.
Während der automatischen Reinigung können einzelne Ofenteile sehr heiß werden. Kinder sind daher vom Backofen fernzuhalten. Durch das Glas der Ofentür kann beobachtet werden, wie einige Speisereste verkohlen und aufglimmen. Es handelt sich um eine spontane Verbrennung, ein völlig normaler Vorgang, der keinerlei Risiken birgt.

Vor der FAST CLEAN-Reinigung:

- Entfernen Sie mit einem feuchten Schwamm größere Speisereste aus dem Backofeninneren. Verwenden Sie keine Reinigungsmittel;
- Nehmen Sie alle Zubehörteile aus dem Backofen heraus;
- Lassen Sie keine Geschirrtücher oder Topflappen am Backofengriff hängen.

! Ist der Backofen sehr heiß, startet der Pyrolyse-Reinigungsvorgang möglicherweise nicht. Warten Sie, bis sich der Backofen abgekühlt hat.

! Das Programm kann nur bei geschlossener Backofentür aktiviert werden.

Zur Aktivierung des FAST CLEAN - Reinigungsprogramms drücken Sie auf . Wählen Sie mittels der Tasten "+" und "-" das gewünschte Reinigungsprogramm gemäß der voreingestellten Dauer, die nicht geändert werden kann.
1. Sparprogramm (ECO): Dauer 1 Stunde;
2. Normalprogramm (NOR): Dauer 1 Stunde und 30 Minuten
3. Intensivprogramm (INT): Dauer 2 Stunden.

Sicherheitsvorrichtungen

- Bei Erreichen hoher Temperaturen wird die Backofentür automatisch gesperrt;
- Bei Auftreten von Unregelmäßigkeiten wird die Stromversorgung der Heizelemente unterbrochen;
- Nach erfolgter Sperre der Backofentür können die vorgenommenen Einstellungen (Dauer und Ende) nicht mehr geändert werden.

! Die Programmierung ist nur nach Auswahl des Programms FAST CLEAN möglich.

Programmierung des verzögerten Selbstreinigungsvorgangs

Drücken Sie auf und verfahren Sie daraufhin wie folgt:
1. Stellen Sie die Programmdauer mittels der Tasten "+" und "-" (linke Seite des Displays) ein.
2. Drücken Sie auf , um die Einstellung zu speichern.
3. Drücken Sie auf "START", um die Programmierung zu aktivieren.
4. Nach Ablauf der Zeit erscheint auf dem Display TEMPERATUR die Anzeige END und es ertönt ein akustisches Signal.

- Beispiel: Es ist 9.00 Uhr, und es wird ein FAST CLEAN - Sparprogramm mit voreingestellter Dauer von 1 Stunde gewählt. Programmieren Sie demnach 12.30 Uhr als Programmende. Das Programm startet also automatisch um 11:30 Uhr.

Die Symbole und schalten auf Blinklicht, als Zeichen dafür, dass eine Programmierung durchgeführt worden ist. Auf dem Display UHRZEIT und PROGRAMMDAUER wird abwechselnd die als Ende des Fast Clean -Programms vorgewählte Uhrzeit und die Dauer eingeblendet.
Um eine Programmierung zu löschen drücken Sie auf "STOP".

Nach Abschluss des Selbstreinigungsvorgangs

Die Backofentür kann nicht sofort geöffnet werden, sondern erst dann, wenn die Backofentemperatur auf ein annehmbares Niveau gesunken ist. An den Ofenwänden und auf dem Backofenboden könnte sich während der Reinigung etwas weißer Staub abgelagert haben. Nach Abkühlen des Backofens lässt sich dieser mit einem feuchten Schwamm mühelos entfernen. Möchten Sie jedoch die noch vorhandene Ofenwärme zum Garen nutzen, dann ist es nicht erforderlich, diese Staubablagerungen sofort zu entfernen. Sie sind unschädlich.

Kundendienst

DE

Zur Beachtung:
Das Gerät ist mit einem Diagnose-System ausgestattet, dank dessen eventuelle Betriebsstörungen erfasst werden können. Diese werden auf dem Display durch Meldungen folgenden Typs angezeigt: „ER“ gefolgt von Nummern.
In diesen Fällen ist der Kundendienst anzufordern.

Geben Sie bitte Folgendes an:
- die auf dem Display TEMPERATUR angezeigte Meldung
- das Gerätemodell (Mod.)
- die Seriennummer (S/N).

Letztere Informationen finden Sie auf dem Typenschild, das sich auf dem Gerät und/oder der Verpackung befindet.